



Atelier Guido  
L'essence de la création

**Vous informe !**

## PLANCHES À DÉCOUPER EN BOIS ET HYGIÈNE

Source : KUÏSTOT : <https://www.kuistot.com/planches-a-decouper-en-bois-et-hygiene>

Il n'est pas rare d'entendre que le bois est un matériau poreux, et qu'il représente un nid à bactéries. La DGC-CRF l'avait même interdit en cuisine professionnelle avant de changer d'avis en 2001.

En effet, plusieurs études scientifiques démontrent que le bois est au contraire très hygiénique, bien plus que le plastique. Nous avons rassemblé sur cette page les résultats de ces études ainsi que les sources.

La plus connue, celle de Dean Cliver sur les planches à découper démontre que la planche à découper en bois est bien plus hygiénique qu'une planche en plastique.

Concernant les planches en plastique, les bactéries sont plus présentes que sur le marbre ou le bois. Tout comme sur le marbre, celles-ci se répandent sur la planche, mais elles se multiplient aussi dans les interstices provoqués par les couteaux et ne sont pas éliminées au lavage, plus gênant, elles s'y développent !

Sur la planche à découper en bois, les bactéries ne se propagent pas et restent là où elles ont été déposées. Du fait de la porosité du bois, les colonies de bactéries sont absorbées par la planche sans se propager. Mais bien mieux encore, les bactéries ne se multiplient pas et meurent dans la planche à découper en bois.

Après plusieurs heures, il ne reste que 0,1 à 2% des bactéries dans le bois !

Concluant ainsi cette étude sur le fait que le bois est plus adapté à un usage alimentaire.

Une autre [étude allemande](#) plus récente (2015) de Ulrike Kleiner et Ulrike Lampe sur l'utilisation du bois et du plastique arrive aux mêmes conclusions en mixant différents paramètres : les planches huilées et non huilées, les planches en plastique, et le comportement des bactéries sur la viande et les légumes.

Plus proche de nous, une étude française cette fois du consortium scientifique EMABOIS (premier consortium scientifique français ayant engagé un programme de recherche pour répondre aux demandes de ses adhérents et des autorités sanitaires françaises sur la



confirmation de l'aptitude du matériau Bois au contact alimentaire), également de 2015, démontre que :

- La porosité du bois serait un avantage puisqu'elle piégerait les microorganismes, empêchant leur survie et leur multiplication dans le bois.
- La nature même du bois entraînerait un dessèchement des bactéries par ses propriétés hygroscopiques couplées à l'absence d'apports en nutriments.
- Résultat de ce dessèchement, 99% des micro-organismes inoculés sur le bois ne migrent pas vers l'aliment sec, aqueux ou gras. Les substances qui migrent sont inoffensives.

Ces études montrent que le bois est tout à fait adapté à un usage alimentaire, par contre, il va de soi que couper des crudités sur une planche à découper après une viande ou un poisson n'est pas une bonne initiative, les bactéries de la viande ou du poisson pouvant migrer dans vos crudités, il est donc préférable d'avoir des planches à découper distinctes selon chaque usage.

Une dernière note concernant les planches en marbre ou en verre, qui elles, sont très lisses. Les bactéries ne vont pas se développer, et sont donc saines pour toutes vos découpes. Toutefois, bien qu'hygiénique, l'utilisation du marbre (et du verre) comme planche à découper endommagera rapidement les lames de vos couteaux.

Autre lien : <https://youtu.be/DISORG4mN2g>

Atelier Guido

Tél. 06 13 55 36 32

Mail : l.atelierguido@gmail.com

[www.atelierguido.com](http://www.atelierguido.com)

